ООО «Гави Ристорантес»
Ресторан «Гави»
15.09.2025

**Составлен на основании тех. карты и справочника пищевой ценности продукта**

Ресторан «Гави»
1. Перечень услуг и условия их оказания:
Ресторан «Гави» предоставляет услугу общественного питания.
Режим работы ресторана «Гави»: пн-вс.: 12:00 до 24:00
2. Условия оплаты услуг: оплата услуг осуществляется способами, установленными действующим законодательством РФ, в том числе в безналичном порядке, наличными денежными средствами.
3. Информация о предлагаемой продукции общественного питания:

## Пищевая и энергетическая ценность основного меню ресторана GAVI

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| ***Брускетты:*** | | | | | | |
| **Брускетта краб/страчателла/скрамбл** | **Хлеб ржаной** (мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт, дрожжи, масло оливковое), **заправка базиликово чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **мясо краба, сыр страчателла, помидоры свежие, салат руккола, яйцо куриное, масло оливковое, масло сливочное, базилик свежий, соль, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 170 | 14 | 9 | 11 | 200 |
| **Главная брускетта Пьемонта Вителло Тоннато** | **Хлеб ржаной** (мука пшеничная, смесь чиабатта(мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт, дрожжи, масло оливковое), заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **вителло тоннато** (говядина глазной мускул, лук репчатый, морковь свежая, сельдерей стебель, лавровый лист, тимьян, соль), **соус для вителло тоннато** (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло оливковое, тунец консервированный, каперсы, анчоусы), **помидоры черри вяленые** (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), **каперсы, маслины, яйцо перепелиное, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **микрозелень** | 120 | 14 | 14 | 12 | 230 |
| **Устрицы по сезону с соусом шалот и лимоном** | **Устрица, хлеб ржаной** (мука пшеничная, смесь чиабатта(мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт, дрожжи, масло оливковое), **уксус винный красный, петрушка свежая, лук красный маринованный** (лук репчатый красный, соль, масло оливковое, кино красное, сахар, розмарин, сок апельсина, уксус бальзамический), **лимон** | 1 шт | 3,5 | 13 | 6 | 110 |
| ***Холодные закуски:*** | | | | | | |
| **Крудо из гребешка** | **Гребешок, маринад на крудо** (горчица зернистая, масло оливковое, сок лимона, сахар), **мармелад перечный** (перец сладкий, перец чили, сахар, соль), **микс салатной зелени** (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), **редис, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **соль розовая, масло оливковое, лук репчатый красный** | 90 | 8,69 | 11,89 | 4,12 | 142,28 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Карпаччо из говяжьей лопатки с греческим кремом и вяленой свеклой** | Говядина лопатка, смесь специй (паприка, чеснок сушеный, лук сушеный, орегано, чабрец, соль, перец черный, сахар, соль морская), греческий крем (сыр фета, сливки), салат рукола, каперсы, микрозелень, Помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), свекла вяленая (свекла, пудра сахарная, масло оливковое, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар)), заправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное) | 100 | 24,7 | 17,16 | 14,95 | 350,76 |
| **Трио тартаров с гуакомоле** | **Гребешок, тунец, семга, маринад имбирно-соевый** (имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус соевый, масло оливковое, сахар, соль), **пюре авокадо** (авокадо, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), петрушка, сок лимона, перец чили, соль), **микрозелень** | 140 | 12,3 | 15,04 | 4,1 | 187,9 |
| **Карпаччо из говядиныс соусом горгонзола** | Говядина вырезка, соль, перец черный, сыр горгонзола, сливки | 100 | 22,76 | 16,33 | 2,07 | 278,37 |
| **Тартар из говядины с соусом из каперсов** | **Говядина вырезка, лук репчатый красный, масло оливковое, крем бальзамик** (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), **яйцо перепелиное, каперсы, микс салатной зелени** (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), **сыр пармезан, хлеб фермерский** (мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы ,морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое), **заправка на тартар из говядины** (горчица дижонская, соус соевый, соус ворчестер, каперсы, перец чили, базилик свежий), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **каперсы, соль, перец черный** | 130 | 5 | 16 | 8 | 140 |
| **Лосось деликатного посола с тапенадой из оливок и кремом из сыра рикотта** | **Семга слабосоленая** (семга, сахар, соль морская, укроп), **соус тапенада из оливок** (оливки, масло оливковое, базилик, сок лимона, чеснок), **лимон, крем рикотта** (сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, соль), **микс салатной зелени** (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), **масло оливковое, лук сибулет, каперсы** | 140 | 9 | 14 | 5,5 | 160 |
| **Вителло тоннато** | **вителло тоннато** (говядина глазной мускул, лук репчатый, морковь свежая, сельдерей стебель, лавровый лист, тимьян, соль), **соус для вителло тоннато** (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло оливковое, тунец консервированный, каперсы, анчоусы), **каперсы, помидоры черри вяленые** (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), **Масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **салат руккола, микрозелень** | 110 | 33,86 | 14,44 | 6,1 | 386,89 |
| **Антипасто (пармская ветчина, салями гурме, коппа ди парма)** | Пармская ветчина (окорок свиной, соль морская), колбаса салями гурме (свинина, посолочная смесь (соль, фиксатор окраски-нитрит натрия), пряности, экстракты пряностей, декстроза, стартовые культуры), коппа ди парма (свинина, соль морская, смесь посолочно-нитритная (соль пищевая, фиксатор окраски - нитрит натрия, нитрат калия), декстроза, антиокислитель-аскорбиновая кислота, стартовые культуры), перец чили мини маринованный (красный черри перец, вода, сахар, соль, уксус ная кислота, чеснок сушеный, семена горчицы), оливки без кости (оливки зеленые, вода, соль йодированная (соль, калий йодноватокислый), регуляторы кислотности - молочная кислота, лимонная кислота, антиокислитель - аскорбиновая кислота, натруальный ароматизатор "анчоус"), оливки крупные с косточкой (маслины Гордаль с косточкой, вода, соль, регулятор кислотности - молочная кислота, фиксатор окраски - глюконат железа), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик листья | 115 | 16,55 | 13,44 | 7,59 | 233,11 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Запечённый бри с луковым джемом** | Сыр бри, масло подсолнечное, луковый конфитюр (масло подсолнечное, лук красный, сахар тростниковый, уксус винный красный, тимьян), микрозелень, масло трюфельное, Хлеб фермерский (Мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы ,морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое) | 160 | 23,54 | 11,99 | 16,07 | 324,09 |
| **Капрезе с карамельным бальзамиком** | **Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое, крем бальзамик** (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), **базилик свежий, масло оливковое** | 270 | 15 | 10 | 7 | 197 |
| **Антипасто из морепродуктов** | Осьминог отварной (осьминог, сельдерей корень, морковь свежая, лук репчатый, лук репчатый, уксус винный красный), креветки, соль, масло подсолнечное, кальмар мини, масло оливковое, стебель сельдерея, перец сладкий, каперсы, соус нисуаз (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый), микрозелень, мармелад перечный (перец сладкий, перец чили, сахар, соль), маслины каламато | 170 | 19,,59 | 19,07 | 7,12 | 281,06 |
| **Ростбиф с крюдите из овощей** | Ростбиф (говядина вырезка, соль, перец черный, масло оливковое, розмарин, горчица зернистая, чеснок, лук красный, кинза, перец чили, соус соевый, масло подсолнечное), крюдите (редис, морковь, сельдерей стебель), микрозелень, перец чили мини маринованный (красный черри перец, вода, сахар, соль, уксус ная кислота, чеснок сушеный, семена горчицы) | 95 | 25,55 | 15,85 | 4,65 | 311,96 |
| **Сырная палитра смёдом и миндалём** | Мед в сотах, миндаль, сыр пармеджано реджано, сыр тартуфо, сыр бри, сыр горгонзола | 95 | 27,03 | 20,26 | 20,56 | 406,59 |
| ***Салаты:*** | | | | | | |
| **Тосканский салат с крабои и разными помидорами** | **Помидоры желтые, помидоры кумато, помидоры красные, лук красный, соль морская, сахар, перец черный горошком, заправка трюфельная** (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), **крабовое мясо**, **сыр страчателла, каперсы, базилик, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 250 | 4,4 | 9,7 | 5,2 | 99,4 |
| **Тигровые креветки с брокколи и авокадо на соусе пармезан** | **Креветки тигровые, авокадо, помидоры свежие, капуста брокколи, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **соус пармезан** (сливки из коровьего молока, чеснок, соль), **салат руккола, масло оливковое** | 200 | 6 | 11 | 4 | 110 |
| **Салат со свежим тунцом и овощным букетом** | **Тунец, картофель, фасоль стручковая, лук репчатый красный, соус "Нисуаз"** (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый), **яйцо перепелиное, каперсы, помидоры черри, микс салатной зелени** (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), **маслины** | 240 | 7 | 12 | 7,5 | 140 |
| **Салат "Цезарь"** | Салат романо, помидоры свежие, соус цезарь (анчоус, чеснок, каперсы, горчица дижонская, соус ворчестер, домашний майонез (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, масло оливковое), Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), сыр пармезан, яйцо перепелиное, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 240 | 18,36 | 10,03 | 2,28 | 214,54 |
| **Большой зеленый салат** | **Авокадо, салат романо, салат фрилис, салат корн, салат мангольд, руккола, триплекс, бобы эдамаме, сахар, соль, масло оливковое, сельдерей корень, уксус винный белый, яблоки, маринад имбирно-соевый** (имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус соевый, масло оливковое, сахар, соль), **микрозелень** | 260 | 11,05 | 1,82 | 7,5 | 136,76 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Салат римский из овощей с сыром Фета** | **Помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий свежий, маслины, каперсы плоды, салат романо, лук репчатый красный, сыр фета** (молоко коровье, соль, закваска на основе мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, сычужный фермент), **соус** (масло подсолнечное, соль, перец черный, сахар песок, базилик свежий, петрушка свежая, сок лимона), **крем из Феты** (сыр Фета, сливки), **специя Дукка** (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума), **микрозелень, орегано специи, малина сублимированная** | 270 | 4,5 | 3 | 4,5 | 75 |
| ***Супы:*** | | | | | | |
| **Суп из трех видов рыб** | **Сибас, палтус, лосось, картофель, бульон рыбный** (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), **помидоры, масло оливковое, соль, лук сибулет** | 300 | 1 | 4 | 5 | 45 |
| **Крем-суп из белых грибов** | **Крем грибной основа** (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), **грибы белые, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **сливки 33%, масло трюфельное, соль** | 300 | 5 | 8 | 5 | 95 |
| **Фасолевый суп с томленой говядиной** | Фасолевый суп основа (морковь, сельдерей стебель, чеснок, тимьян, перец чили, масло оливковое, бульон мясной на костях (кости пищевые, морковь, лук репчатый белый, соль, лавровый лист, перец черный, сельдерей стебель)), капуста брокколи, фасоль красная, Говядина ,соль, перец черный, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 280 | 7,49 | 9,24 | 4,29 | 121,47 |
| ***Паста, ризотто, равиоли:*** | | | | | | |
| **Трюфельный орзо с гребешками** | Паса орзо обжареная (паста орзо, масло сливочное, вода питьевая), отвар грибной (грибы, вода питьевая, соль), соль, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), сыр пармеджано реджано, масло сливочное, грибы белые, гребешок морской, соль, перец черный, чеснок, масло оливковое, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремете), масло трюфельное (масло оливковое экстра вирджин, трюфель белый, ароматизатор), салат рукола | 260 | 17,33 | 13,37 | 21,4 | 295,04 |
| **Зеленые феттучини с подкопченным лососем в розовом соусе с красной икрой** | **Тесто зеленое со шпинатом** (мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат), **сливки, сыр кремете, соус томатный основной** (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), **бульон рыбный** (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), **томаты консервированные, семга, икра красная лососевая, петрушка, базилик, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 300 | 5,5 | 19 | 14 | 180 |
| **Лингвини качо э пепе с крабом** | **Тесто желтое с куркумой** (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), **крабовое мясо, сливки, базилик, сыр чеддер, вино белое, масло сливочное, перец черный кампотский, бульон рыбный** (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), **соль** | 220 | 19,3 | 12,1 | 25,8 | 325,2 |
| **Тальятелле с морепродуктами** | Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, меланж, куркума ,соль, масло оливковое) ,кальмар мини, креветки, гребешок, масло оливковое, чеснок, перец чили, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), уксус бальзамический, соль, сахар, масло сливочное, помидоры, базилик листья, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 270 | 12,9 | 14,1 | 20,1 | 252,9 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Фузили с уткой в соусе Жу** | **Паста фузили, утиное филе су-вид** (утиное филе, сельдерей корень, морковь, тимьян, масло оливковое, соль, чеснок, перец черный), **соус Деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), **соус "Черный перец"** (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, **соус Деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), з**аправка базиликово-чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **кумин, базилик свежий, помидоры черри вяленые** (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), **сыр пармезан, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **бульон куриный** (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), **масло сливочное** | 320 | 18,5 | 9,7 | 5,1 | 226,9 |
| **Лингвини с креветками в перечном соусе** | Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), креветки, масло оливковое, соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), соус биск (масло оливковое ,морковь, лук репчатый, чеснок, сельдерей корень, перец сладкий, Томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, вода питьевая, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), коньяк ,самбука, креветочный хитин), бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), масло сливочное, помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), базилик листья, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 260 | 16,4 | 11,9 | 20,1 | 275,2 |
| **Лазанья Болоньезе** | **Соус болоньез** (говядина вырезка, говядина лопатка б/к, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливоквое, томаты консервированные, соль, перец черный, мускатный орех, тимьян, розмарин), **тесто для лазаньи** (мука пшеничная, яйцо куриное, куркума), **соус Бешамель** (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, мускатный орех, соль), **сыр пармезан, сыр моцарелла, масло сливочное, соус Бешамель на сливках** (сливки из коровьего молока, мускатный орех), **сыр пармезан, соус "Черный перец"** (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, **соус Деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **базилик свежий** | 300 | 6 | 14 | 11 | 150 |
| **Ризотто с белыми грибами** | **Рис для ризотто** (рис карнаролли, вино белое, лук репчатый, масло оливковое), **крем грибной основа** (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), **грибы белые, соль, масло сливочное, сыр пармезан, масло оливковое, базилик, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **масло трюфельное** | 330 | 8,5 | 18 | 11 | 190 |
| **Равиоли с палтусом и креветками** | **Тесто зеленое со шпинатом** (мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат), **фарш палтус и креветка** (палтус филе, креветки, лук пассерованный (лук репчатый, масло подсолнечное), масло сливочное, семга филе, сыр кремете, базилик свежий, соль), **соус сливочный** (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), **петрушка, помидоры свежие, базилик свежий, масло оливковое** | 230 | 14 | 9 | 16 | 228 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Равиоли с говядиной и пармезаном** | **Тесто желтое с куркумой** (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), **фарш для тортеллини с говядиной** (говядина б/к, говядина вырезка, соль, перец черный, масло оливковое, лук репчатый, морковь, сельдерей корень, тимьян, **соус Деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), **масло оливковое, базилик ,масло сливочное, бульон куриный** (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), **сыр пармезан, соль** | 190 | 36 | 18 | 18 | 460 |
| **Равиоли четыре сыра** | Равиоли (Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, меланж, куркума, соль, масло оливковое), начинка (сыр бри, сыр моцарелла, сыр с голубой плесенью, сливки)), соус берблан (лук репчатый, вино белое сухое, перец черный, сливки, масло сливочное, уксус винный белый, соль), орех кедровый, сыр пармезан | 160 | 23,15 | 13,86 | 22,35 | 353,12 |
| ***Пицца:*** | | | | | | |
| **Пицца Маргарита** | **Тесто для пиццы** (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), **соус томатный для пиццы** (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), **орегано, сыр пармезан, сыр моцарелла, помидоры черри, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **базилик** | 430 | 13 | 13 | 30 | 290 |
| **Пицца Четыре сыра и груша** | **Тесто для пиццы** (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), **мука пшеничная, соус медово-сливочный с эстрагоном** (сливки из коровьего молока, мед, сок лимона, эстрагон свежий, соль), **сыр с голубой плесенью, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр камамбер, груша свежая** | 400 | 14,2 | 16,3 | 34,4 | 330,3 |
| **Пицца пармеджано с пастрами** | тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), мука на подпыыл (мука семола, мука 00), соус томатный для пиццы (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), сыр пармезан, сыр моцарелла пиццерийная, сыр моцарелла рассольная, помидоры черри, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), салат рукола, баклажан, соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), пастрами (говядина лопатка, смесь специй (паприка, чеснок сушеный, лук сушеный, орегано, чабрец, соль, перец черный, сахар, соль морская) | 540 | 11,2 | 14,1 | 34,2 | 293,5 |
| **Пицца Бри, шампиньоны и трюфельное масло** | **Тесто для пиццы** (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), **соус трюфельный** (сливки из коровьего молока, соль, масло трюфельное), **сыр моцарелла, грибы шампиньоны, сливки 33%, трюфельное масло, сыр бри** | 400 | 17 | 12 | 32 | 330 |
| **Фокаччо с соусом "Песто" и сыром пармезан** | **Тесто для пиццы** (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), **масло оливковое, розмарин, сыр пармезан, соус "Песто"** (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль) | 100/30 | 30 | 13 | 59 | 560 |
| **Кальцоне с ягненком и сладким перцем** | **Баранина тушеная** (баранина лопатка б/к, лук репчатый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое), **тесто для пиццы** (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), **соус "Кориандр"** (**соус деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), **перец сладкий, заправка базиликово-чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **соус томатный основной** (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), **сыр моцарелла** | 300 | 15 | 14 | 18 | 270 |
| ***Горячие блюда из рыбы и морепродуктов:*** | | | | | | |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Мини кальмары с карпаччо из цуккини** | **Кальмар мини, масло подсолнечное, заправка базиликово-чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **кабачки, масло подсолнечное, помидоры свежие, картофель мини, салат руккола, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **мармелад перечный** (перец сладкий, перец чили, сахар, соль) | 230 | 10,8 | 13,3 | 4,8 | 169,8 |
| **Осьминог с картофельными гратеном и муссом пармезан** | Осьминог отварной (осьминог, сельдерей корень, морковь свежая, лук репчатый, лук репчатый, уксус винный красный), масло сливочное, тимьян, чеснок, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр креметте), гратен картофельный (картофель свежий, сливки из коровьего молока ,сыр моцарелла, соль, перец черный, мускатный орех), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик листья | 190 | 16,6 | 21,6 | 14,0 | 292,1 |
| **Гребешок с пюре из цветной капусты со сморчками и спаржей в сливочном соусе** | **Гребешок морской, масло оливковое, пюре из цветной капусты** (капуста цветная, масло оливокове, соль), **соус "Морель" со сморчками и спаржей** (грибы сморчки, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), сливки, спаржа), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 250 | 10,3 | 8,8 | 4,9 | 147,6 |
| **Краб камчатский с пюре и соусом грибной крем** | **Мясо камчатского краба, масло сливочное, пюре картофельное** (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), **грибы белые, крем грибной основа** (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), **масло трюфельное, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **масло оливковое, помидоры черри, микрозелень** | 250 | 12,97 | 12,67 | 9,1 | 203,83 |
| **Краб камчатский с пюре и соусом черный перец** | **Мясо камчатского краба, масло сливочное, кпюре картофельное** (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), **соус перечный** (перец черный, кетчуп, соус ворчестер, соус соевый, соус мирин, соус устричный, крахмал картофельный), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **масло оливковое, помидоры черри, микрозелень** | 250 | 15,21 | 10,82 | 11,64 | 226,73 |
| **Запеченный лосось с фасолью в соусе из каперсов** | **Семга, маринад для рыбы** (соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед), **масло оливковое, фасоль стручковая, чеснок, помидоры черри, сахар, тимьян, розмарин, перец чили, каперсы, бульон рыбный** (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), **вино белое, масло сливочное, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **базилик свежий** | 280 | 19 | 10 | 6 | 240 |
| **Печеный палтус со шпинатом и соусом аранчата** | **Палтус, соль, мука пшеничная, масло оливковое, шпинат, сливки, соус аранчата** (сок апельсина, сахар, крахмал кукурузный), **перец черный, соль, базилик** | 220 | 17 | 9 | 9 | 222 |
| **Угольная рыба со спражей и кремом из сельдерея** | Угольная рыба, маринад для лосося (соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед), масло подсолнечное, соус медово-соевый (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), мед, соус соевый), пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль) ,спаржа свежая, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень | 180 | 21 | 26 | 10 | 332 |
| **Фрикадельки из креветок с палтусом на зеленых овощах и соусом из горошка** | **Фрикадельки из креветок и палтуса** (креветки, палтус, сыр креметте, сливки из коровьего молока, чеснок, петрушка), **масло оливковое, капуста брокколи, кабачки, чеснок, перец чили, масло подсолнечное, соль, пюре из зеленого горошка** (горошек зеленый), **бульон овощной** (лук репчатый, морковь свежая, масло оливковое), соль), **сливки из коровьего молока, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **микрозелень** | 250 | 24 | 9,6 | 4,7 | 288,4 |
| ***Горячие блюда из мяса и птицы:*** | | | | | | |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Тальята из говядины в моденском стиле** | **Говядина вырезка, масло оливковое, тимьян, розмарин, чеснок, масло сливочное, кабачки, соус Деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), **крем бальзамик** (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), **крахмал кукурузный, салат руккола, сыр пармезан, томатный тартар** (помидоры свежие, лук репчатый красный, **крем бальзамик** (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), соль, перец черный), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 240 | 9,5 | 18 | 3 | 170 |
| **Каре ягненка с баклажанами и соусом тимьян** | **Баранина корейка, маринад для стейка** (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), баклажан, **соус Тимьян** (**соус черный перец** (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, **соус деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), **соус Кориандр** (**соус деми гласс** (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), тимьян свежий), **масло оливковое, пюре из зеленого горошка** (горошек зеленый, бульон овощной (лук репчатый, морковь свежая, масло оливковое), соль), **масло трюфельное, базилик свежий, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 260,0 | 11 | 15 | 8,5 | 190 |
| **Стейк Рибай с овощами гриль и соусом из кампотского перца** | **Говядина рибай, маринад для стейка** (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **соль, перец черный, соус "Черный перец"** (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), **помидоры свежие, баклажаны, кабачки, перец сладкий, заправка базиликово-чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль) | 400,0 | 8 | 11 | 3,5 | 130 |
| **Ягненок, томленный с овощами в соусе Кориандр** | **Баранина лопатка маринованная** (баранина лопатка, лук репчатый белый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое, киви свежий, кориандр, горчица дижонская), **масло оливковое, картофель мини, редис, сельдерей стебель, фасоль стручковая, чеснок, розмарин, бульон мясной на костях** (кости пищевые, морковь, лук репчатый белый, соль, лавровый лист, перец черный, сельдерей стебель), **соль, перец черный, соус "Кориандр"** (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), **петрушка свежая, перец чили, перец сладкий** | 450 | 5,5 | 33 | 18 | 250 |
| **Утиная ножка на пюре из сельдерея с морковным соусом** | **Утиная ножка маринованная** (утка ножка, сельдерей корень, морковь, тимьян, масло оливковое, соль морская), **масло оливковое, соус медово-соевый** (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), мед, соус соевый), **пюре из сельдерея** (сельдерей корень, сливки, соль), соус деми гласс морковный (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), морковь, имбирь корень, соль, масло сливочное), **морковь, микрозелень, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 180 | 5 | 15 | 5 | 130 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Цыплёнок с соусом морель и молодым картофелем** | Куриное бедро су-вид (куриное бедро, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), соус морель со сморчками (грибы сморчки, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), сливки, вода питьевая), картофель мини, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соус трюфельный деми гласс (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, масло трюфельное) | 200 | 14,27 | 16,35 | 4,98 | 213,73 |
| ***Овощи и гарниры:*** | | | | | | |
| **Баклажаны Пармиджано с кедровыми орехами** | **Баклажаны, томаты в собственном соку** (помидоры и томатный сок), **соус томатный основной** (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), **сыр моцарелла, масло оливковое, базилик, сыр пармезан, орех кедровый, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) | 170 | 6,5 | 13 | 12 | 160 |
| **Авокадо гриль с томатно-перечным рагу** | **Авокадо, масло оливковое, чеснок, перец чили, перец сладкий, соус томатный основной** (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, сахар, масло оливковое, перец чили, орегано, базилик), **базилик, орегано, крем бальзамик** (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **базилик свежий** | 280 | 1,5 | 5,5 | 8,5 | 70 |
| **Устричные грибы, жаренные с травами** | **Вешенки, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **базилик, петрушка, масло сливочное** | 150 | 14 | 9 | 12 | 210 |
| **Овощи гриль** | **Помидоры свежие, кабачки, баклажаны, перец сладкий, заправка базиликово-чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **соль, перец черный, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **микс салатной зелени** (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс) | 150 | 5,5 | 1,5 | 8,5 | 90 |
| **Толченый картофель** | **Картофель мини, масло сливочное, заправка базиликово чесночная** (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), **розмарин, тимьян, соль** | 150 | 10,9 | 2,2 | 19,0 | 182,6 |
| ***Десерты:*** | | | | | | |
| **Профитроли с мороженым и шоколадом** | **Тесто заварное** (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), **мороженое ванильное** (молоко, сливки, свахар, молко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), **глазурь** (масло кокосовое, шоколад темный) | 165 | 30 | 6 | 29 | 410 |
| **Мороженое ванильное** | **Мороженое ванильное** (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин), **мята свежая** | 50 | 18 | 4,5 | 26 | 290 |
| **Мороженое шоколадное** | **Мороженое шоколадное** (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглцериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), **мята свежая** | 50 | 18 | 4,5 | 26 | 290 |
| **Сорбет лимон** | **Сорбет лимон** (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), **мята свежая** | 50 | 0 | 0,5 | 19 | 80 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Сорбет малина** | **Сорбет малина** (вода, пюре малины, пюре лайма, сахар, глюкоза, желатин), мята свежая | 50 | 0,27 | 1,17 | 19 | 83,12 |
| **Семифредо с малиной и фундуком** | Семифредо (белок яичный пастеризованный, сахар, вода питьевая, глюкоза, грильяж изфундука (сахар, вода питьевая, глюкоза, орех фундук), малина, сливки, желатин, сок лимона)), соус малиновый (пюре из малины, сахар), масло эстрагон (эстрагон свежий, шпинат, масло подсолнечное) | 185 | 26,84 | 7,57 | 23,44 | 365,59 |
| **Десерт Аффогато** | **Мороженое ванильное** (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль, ликер, **икра кофейная** (кофе в зернах, коньяк, ликер, сахар, агар-агар, масло подсолнечное), **цукаты из апельсина** (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), **шоколад темный** | 150 | 10 | 3 | 18 | 180 |
| **Мороженое ванильное с толченой земляникой** | **Мороженое ванильное** (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), **толченая земляника** (земляника, сахар), **микрозелень** | 90 | 11,4 | 2,8 | 27,2 | 223,3 |
| **Фроузен йогурт с черносливом и грецкими орехами** | Чернослив, ликер амаретто, крем сметанный (сливки, сахар, ваниль стручки, желатин, сметана, сливки, сыр маскарпоне, кислота лимонная), шоколад темный, орех грецкий, мусс чернослив (чернослы, ликер амаретто, сливки), фроузен йогурт (желток яичный, сахар, глюкоза, сливки, йогурт (молоко, закваска из термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) | 115 | 12,2 | 3,3 | 24,8 | 222,2 |
| **Мороженое страчателла** | **Мороженое ванильное** (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), **шоколад темный, мята** | 90 | 20,0 | 4,0 | 29,9 | 316,2 |
| **Мороженое шоколадное с толченой малиной** | **Мороженое шоколадное** (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглцериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), **малина, сахар, микрозелень, шоколад темный** | 90 | 13 | 3 | 33 | 260 |
| **Ванильная панна котта с вишневым соусом** | Панна котта (сливки, ваниль в стручках, сахар, желатин), соус вишневый (вишня, сахар, вода питьевая, крахмал кукурузный), микрозелень | 195 | 22,87 | 2,43 | 12,75 | 266,56 |
| **Ванильная панна котта с соусом маракуйя** | Панна котта (сливки, ваниль в стручках, сахар, желатин), сконфи маракуйя (пюре маракуйи, маракуйя, камедь гуаровая, сахар), микрозелень | 195 | 22,88 | 2,39 | 12,19 | 264,24 |
| **Тирамису с ликёром Амаретто** | Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята/мелисса | 140 | 16 | 11 | 25 | 290 |
| **Сицилийский канноло** | Трубочка канолло (мука пшеничная манитоба, корица молотая, сахар, масло сливочное, вино марсала, какао, яйцо криное, цедра апельсина), масло подсолнечное, крем (сыр рикотта, сахар, сыр креметте, сливки из коровьего молока, паста ванильная, цукаты из апельсина (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), шоколад темный), орех фисташка, соус вишневый (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер) | 105 | 16,1 | 7,53 | 21,63 | 261,57 |

| Наименование блюда | Состав блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| **Эклер классический** | **Тесто заварное** (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), **крем маслянный на эклер** (масло сливочное, молоко сгущеное), глазурь шоколадная (масло кокосовое, шоколад темный, орех фундук), **посыпка на эклер** (крамбл шоколадный (сахар ,мука пшеничная, какао порошок, соль, мука миндальная, масло сливочное), **тесто песочное сабле** (мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра сахарная, масло сливочное, меланж яичный, желток яичный, сливки из коровьего молока), малина сублимированная), **мята свжая, соус вишневый** (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), **бисквит шоколадный** (меланж яичный, сахар, какао порошок, разрыхлитель, мука пшеничная, сливки из коровьего молока, масло подсолнечное) | 45 | 40,1 | 7,8 | 31,4 | 518,3 |
| **Яблочный пирог с мороженым** | Яблоки вареные (яблоки свежие, сахар, сок лимона, вода питьевая), карамель (сахар, масло сливочное), тесто фрипасье (белок яичный, сахар, соль, масло сливочное, мука миндальная, мука пшеничная), фроузен йогурт (желток яичный, сахар, глюкоза, сливки, йогурт (молоко, закваска из термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки), орех грецкий, соус ванильный (молоко, сливки, масло сливочное ,сахар, желток яичный, паста ванильная (глюкозный сироп, сахар, вода, ароматизаторы, крахмал кукурузный, порошок стручка ванили, куркумин, сахарный колер), крахмал кукурузный, сливки) | 250 | 17,1 | 8,7 | 37,7 | 339,8 |
| **Шоколадный десерт с фундучным пралине и малиной** | Пюре малины, сливки, молоко, глюкоза, сахар инвертный, шоколад темный, какао, орех фундук, масло подсолнечное, мука пшеничная, масло сливочное, мука миндальная, крошка вафельная, белок яичный, масло кокосовое, мороженое ванильное, малина, шоколад молочный, микрозелень | 130 | 30 | 8 | 30 | 430 |
| **Мильфей с голубикой** | **Печенье мильфей** (мука пшеничная, мука миндальная, сахар, масло сливочное, белок куриного яйца, соль), **крем сметана** (сливки, сахар, ваниль, желатин, сметана, сливки, сыр маскарпоне, кислота лимонная), **гель фейхоа** (лимонад фейхоа, агар-агар, сахар песок, сок лимона, масло эстрагон (эстрагон свежий, шпинат, масло подсолнечное)), **соус ананас-эстрагон** (пюре ананаса, масло эстрагон (эстрагон свежий, шпинат, масло подсолнечное), г**олубика свежая, микрозелень** | 170 | 16,78 | 6,22 | 22,44 | 265,66 |